International Standards for Fruit and Vegetables

STRAWBERRIES

Normes internationales pour les fruits et légumes

FRAISES

Normalisación internacional de frutas y hortalizas

FRESAS

OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES
NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES
NORMALIZACIÓN INTERNACIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Strawberries
Fraises
Fresas

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where governments work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, Colombia, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Union takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

© OECD 2021

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions du monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales.

Les pays membres de l'OCDE sont : l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Colombie, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, Israël, l'Italie, le Japon, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Slovénie, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission européenne participe aux travaux de l'OCDE.

Les Éditions OCDE assurent une large diffusion aux travaux de l'Organisation. Ces derniers comprennent les résultats de l'activité de collecte de statistiques, les travaux de recherche menés sur des questions économiques, sociales et environnementales, ainsi que les conventions, les principes directeurs et les modèles développés par les pays membres.

© OCDE 2021

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE rights@oecd.org ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICOS

La OCDE es un fórum único donde gobiernos trabajan conjuntamente para afrontar los desafíos económicos, sociales y medioambientales que plantea la globalización. La OCDE está a la vanguardia de los esfuerzos emprendidos para ayudar a los gobiernos a entender y responder a los cambios y preocupaciones del mundo actual, como los gobiernos corporativos, la economía de la información y los retos que genera el envejecimiento de la población. La Organización ofrece a los gobiernos un marco donde pueden comparar sus experiencias políticas, buscar respuestas a los problemas comunes, identificar buenas prácticas y trabajar en la coordinación de las políticas nacionales e internacionales.

Los países miembros de la OCDE son: Australia, Austria, Bélgica, Canadá, Chile, La República Checa, Colombia, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, Islandia, Irlanda, Israel, Italia, Japón, Corea, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Méjico, Países Bajos, Nueva Zelanda, Noruega, Polonia, Portugal, Eslovaquia, Eslovenia, España, Suecia, Suiza, Turquía, Reino Unido y Estados Unidos. Asimismo, la Comisión de la Unión Europea participa en los trabajos de la OCDE.

Las publicaciones de la OCDE aseguran una difusión amplia de los resultados de la compilación de estadísticas y de trabajos de investigación de la Organización sobre temas económicos, sociales y medioambientales, así como las convenciones, directrices y normas acordadas por sus miembros.

© OCDE 2021

Se prohíbe la reproducción, copia, transmisión o traducción de esta publicación sin autorización por escrito. Las solicitudes deben dirigirse a OECD Publishing: rights@oecd.org o por fax (33 1) 45 24 13 91. Las solicitudes de permiso de reproducción parcial para uso no comercial o destinadas a la formación deben dirigirse al Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

This electronic book (PDF-file) is the updated version (2021)
of the original brochure (2005).

Cette publication électronique (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)
de la brochure originale (2005).

Este libro electrónico (archivo PDF) es la versión actualizada (2021)
de la copia original (2005).

TABLE OF CONTENTS

STRAWBERRIES **9**

I. DEFINITION OF PRODUCE **12**

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY **13**

A. Minimum requirements 13

B. Maturity requirements 15

C. Classification 16

i) "Extra" Class 16

ii) Class I 16

iii) Class II 17

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING **18**

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES **19**

A. Quality tolerances 19

i) "Extra" Class 19

ii) Class I 19

iii) Class II 19

B. Size tolerances 20

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION **21**

A. Uniformity 21

B. Packaging 21

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING **22**

A. Identification 22

B. Nature of produce 22

C. Origin of produce 22

D. Commercial specifications 23

E. Official control mark (optional) 23

ILLUSTRATIONS **57**

TABLE DES MATIÈRES

FRAISES **25**

I. DÉFINITION DU PRODUIT **28**

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ **29**

A. Caractéristiques minimales 29

B. Caractéristiques relatives à la maturité 31

C. Classification 32

i) Catégorie « Extra » 32

ii) Catégorie I 32

iii) Catégorie II 33

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE **34**

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES **35**

A. Tolérances de qualité 35

i) Catégorie « Extra » 35

ii) Catégorie I 35

iii) Catégorie II 35

B. Tolérances de calibre 36

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION **37**

A. Homogénéité 37

B. Conditionnement 37

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE **39**

A. Identification 39

B. Nature du produit 39

C. Origine du produit 39

D. Caractéristiques commerciales 40

E. Marque officielle de contrôle (facultative) 40

ILLUSTRATIONS **57**

CONTENIDO

FRESAS **41**

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO **44**

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD **45**

A. Características mínimas / Requisitos mínimos 45

B. Disposiciones relativas a la madurez 47

C. Clasificación 48

i) Categoría «Extra» 48

ii) Categoría I 48

iii) Categoría II 49

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO **50**

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS **51**

A. Tolerancias de calidad 51

i) Categoría «Extra» 51

ii) Categoría I 51

iii) Categoría II 51

B. Tolerancias de calibre 52

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN **53**

A. Homogeneidad 53

B. Envasado 53

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO **54**

A. Identificación 54

B. Naturaleza del producto 54

C. Origen del producto 55

D. Características comerciales 55

E. Marca oficial de control (facultativa) 55

ILUSTRACIONES **57**

Strawberries

FOREWORD

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables[1] set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)99 of the OECD Council dated 15 June 2006.[2]

The translation in Spanish has been done by the services of the Spanish Ministry of Economy and is recognized by the OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables. However, should there be any difference between the Spanish translation and the French/English text, only the French/English text shall be deemed authentic.

1 The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Strawberries UNECE FFV-35

2 For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

On the following pages, the official text of the Strawberry Standard [UNECE FFV-35, version 2017] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to strawberries of varieties (cultivars) grown from the genus *Fragaria* L. to be supplied fresh to the consumer, strawberries for industrial processing being excluded.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	Examples of varieties
Photo 2	Example of polymorphism in a strawberry variety
Photo 3	Wood strawberries

STRAWBERRIES © OECD 2021

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for strawberries after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- **a slight lack of freshness and turgidity;**
- **for products graded in classes other than the "Extra" Class, a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the strawberries must be:

- **intact, undamaged;**

  Strawberries must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 4	Damaged fruit
Photo 5	Unhealed crack
Photo 6	Crack due to rain

- **sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;**

  Strawberries must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, this excludes strawberries affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the strawberries unfit for consumption upon arrival at their destination.

  Strawberries showing the following defects are therefore excluded:

  a) Severe bruising,

  b) Severe sunburn,

  c) Traces of damage caused by diseases.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 7	Severe bruising
Photo 8	Sunburn
Photo 9	Powdery mildew
Photo 10	Anthracnose
Photo 11	Botrytis on unripe fruit

– **clean, practically free of any visible foreign matter;**

Strawberries must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other visible foreign matter.

The presence of visible foreign matter can detract from the commercial presentation and acceptance of the strawberries. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of foreign matter. Excessive dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 12	Soiled fruit

– **fresh in appearance, but not washed;**

Strawberries that look old, dry or dull are not allowed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 13	Stages of freshness

– **practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the strawberries. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – the occasional insect, mite or other pest; any colonies would lead to the rejection of the produce.

– **practically free from damage caused by pests;**

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of damage caused by pests.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 14	Damage by thrips

– **with the calyx (except in the case of wood strawberries); the calyx and the stalk (if present) must be fresh and green;**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 15	Fresh calyx, with and without stalk
Photo 16	Torn off stalk
Photo 17	Withered calyx
Photo 18	Wood strawberries without calyx

– **free of abnormal external moisture;**

  This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

– **free of any foreign smell and/or taste.**

  This provision applies to strawberries stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

The development and condition of the strawberries must be such as to enable them:

– **to withstand transportation and handling,**

– **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

B. Maturity requirements

The strawberries must be sufficiently developed and display satisfactory maturity and/or ripeness.

Shape, size and surface colour according to the variety give information about the maturity level.

The development of strawberries can be affected by frost, poor pollination, or any other factor. Strawberries showing excessive defects in shape are not allowed.

Strawberries must display satisfactory ripeness. They will not ripen further once picked.

Overripe fruit will deteriorate rapidly.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	Insufficiently developed fruit
Photo 20	Open hollow fruit
Photo 21	Unripe fruit
Photo 22	Overripe fruit

C. Classification

The strawberries are classified in three classes, as defined below:

i) "Extra" Class

The strawberries in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety.

Different shapes due to polymorphism in some varieties are not considered a defect. Nevertheless, the shape must be regular with no distortions or malformations.

They must be:

- **bright in appearance, allowing for the characteristics of the variety;**
- **free from soil.**

They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23	Perfect Fruit

ii) Class I

Strawberries in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety.

The following slight defects, however, may be allowed provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- **a slight defect in shape;**

  Different shapes due to polymorphism in some varieties are not considered a defect.

- **presence of a small white patch, not exceeding one tenth of the total surface area of the fruit;**

  A small white patch, with no traces of green and not exceeding 10 per cent of the surface area of the fruit is allowed.

- **slight superficial pressure marks.**

They must be practically free from soil.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 24	Slight defects in shape
Photo 26	White patches not exceeding one-tenth of the total surface area of the fruit
Photo 28	Slight superficial pressure mark
Photo 30	Practically free from soil

iii) Class II

This class includes strawberries that do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

Strawberries in this class must be of reasonable quality and suitable for human consumption.

The following defects may be allowed provided the strawberries retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- **defects in shape;**

  Different shapes due to polymorphism in some varieties are not considered a defect. Defects in shape are allowed provided they are not excessive.

- **a white patch, not exceeding one fifth of the total surface area of the fruit;**

  A white patch, with no traces of green and not exceeding 20 per cent of the surface of the fruit, is allowed.

- **slight dry bruising not likely to spread;**

  Slight dry bruising or slight dry cracks which are not likely to spread under normal marketing conditions are allowed.

- **slight traces of soil.**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 25	Defects in shape
Photo 27	White patches not exceeding one-fifth of the total surface area of the fruit
Photo 29	Slight dry bruising
Photo 31	Slight traces of soil

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section.

The minimum size shall be:

- **25 mm in "Extra" Class;**
- **18 mm in Classes I and II.**

There is no minimum size for wood strawberries.

STRAWBERRIES © OECD 2021

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for deviation in handling and for natural deterioration of fresh produce over time.

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95][1].

A. Quality tolerances

i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of strawberries not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I is allowed. Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality.

The 5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects allowed in Class I. The 0.5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruises, allowed in Class II.

ii) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of strawberries not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 2 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of strawberries satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay.

1 https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=en

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance covers any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

B. Size tolerances

For all classes: a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of strawberries not satisfying the requirements as regards the minimum size is allowed.

STRAWBERRIES © OECD 2021

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only strawberries of the same origin, variety and quality.

In Class "Extra", strawberries, with the exception of wood strawberries, must be particularly uniform and regular with respect to degree of ripeness, colour and size. In Class I, strawberries may be less uniform in size.

Strawberries in Class "Extra" must be very well formed. In spite of polymorphism in some varieties, all the strawberries in a single package should be of uniform shape.

The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

B. Packaging

The strawberries must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce during transport and handling.

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Packages must be free of all foreign matter.

Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation. A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 32	"Extra" Class
Photo 33	Class I
Photo 34	Class II
Photo 35	Sales package
Photo 36	Pre-package

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[2] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:

In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package with water-insoluble ink.

In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or dispatcher/exporter:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority[3] if the country applying such a system is listed in the UNECE database.

For inspection purposes, the "packer" is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the "packer" as defined above is optional.

B. Nature of produce

- **"Strawberries" if the contents are not visible from the outside;**

  The name of the produce may be replaced by a photo or drawing of the produce.

- **Name of the variety (optional).**

  The name of the variety is optional for all classes.

C. Origin of produce

- **Country of origin[4] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

  Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the strawberries were grown (e.g. "Produce of Spain" or "Produce of France").

2 These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

3 The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

4 The full or a commonly used name should be indicated.

The indication must be with the full name or a commonly used name. The term "full" means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand, the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context, "USA" is the only acronym allowed when indicating the country of origin.

Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

– **Class.**

Stating the class is compulsory.

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 37	Example of marking printed on the package
Photo 38	Example of marking on a label

Adopted 1962

Last revised 2010

Aligned with the Standard Layout 2017

Fraises

AVANT-PROPOS

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes[1] créé en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés par les échanges internationaux de ces produits.

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.2

La traduction en espagnol a été effectuée par les services du Ministère Espagnol de l'Économie et est reconnue par le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes. Cependant, en cas de divergence entre la traduction en espagnol et le texte en français/anglais, seul le texte français/anglais fera foi.

1 La norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Fraises CEE-ONU FFV-35

2 Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les Fraises [CEE-ONU FFV-35, version 2017] figure **en bleu et en gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure *en noir et en italique*.

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fraises des variétés (cultivars) issues du genre *Fragaria* L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fraises destinées à la transformation industrielle.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Exemples de variétés
Photo 2	Exemple de polymorphisme d'une variété de fraises
Photo 3	Fraises des bois

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les fraises, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivants celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- **Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;**
- **Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.**

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les fraises doivent être :

- **Entières, sans blessures ;**

  Les fraises doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 4	Fruit endommagé
Photo 5	Crevasse non cicatrisée
Photo 6	Crevasse due à la pluie

- **Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;**

  Les fraises doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les fraises pourries, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

  Sont exclus par conséquent les fraises qui présentent les défauts suivants :

  a) Des meurtrissures prononcées,

  b) Des brûlures de soleil,

  c) Des traces d'attaques de maladies.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 7	Meurtrissures profondes
Photo 8	Brûlures dues au soleil
Photo 9	Oïdium
Photo 10	Anthracnose
Photo 11	Botrytis affectant un fruit non mûr

– **Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;**

Les fraises doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères.

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des fraises. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces de matière étrangère. La présence en quantité excessive de poussière, de terre ou de résidus apparents provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 12	Fruit terreux

– **D'aspect frais, mais non lavées ;**

Les fraises d'aspect vieux, sec ou non brillant sont exclues.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 13	Étapes de fraîcheur

– **Pratiquement exemptes de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des fraises. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

– **Pratiquement exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;**

Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. La limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, des traces de dommages causés par des parasites.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 14	Attaques de thrips

– **Munies de leur calice (à l'exclusion des fraises des bois) ; le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts ;**

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 15	Calice frais, avec et sans pédoncule
Photo 16	Pédoncule arraché
Photo 17	Calice desséché
Photo 18	Fraises des bois sans calice

– **Exemptes d'humidité extérieure anormale ;**

  Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans l'emballage, mais elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.

– **Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.**

  Il s'agit en particulier de fraises qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportées dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

Le développement et l'état des fraises doivent être tels qu'ils leur permettent :

– **De supporter un transport et une manutention ; et**

– **D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.**

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les fraises doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

La forme, le calibre et la couleur de surface donnent une information relative à la maturité de la variété concernée.

Le développement des fraises peut être affecté par le gel, un défaut de pollinisation ou toute autre cause. Les fraises présentant des déformations excessives sont exclues.

Les fraises doivent être suffisamment mûres. Elles ne mûriront plus une fois cueillies.

Les fruits trop mûrs se détérioreront rapidement.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 19	Fruit insuffisamment développé
Photo 20	Fruit creux et ouvert
Photo 21	Fruit non mûr
Photo 22	Fruit trop mûr

C. Classification

Les fraises font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Des formes différentes liées au polymorphisme propre à certaines variétés, ne doivent pas être considérées comme des défauts. Cependant, la forme doit être régulière, sans déformations ou malformations.

Elles doivent être :

- **D'aspect brillant compte tenu des caractéristiques de la variété, et**
- **Exemptes de terre.**

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 23	Fruit parfait

ii) Catégorie I

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- **Un léger défaut de forme ;**

  Des formes différentes liées au polymorphisme propre à certaines variétés, ne doivent pas être considérées comme des défauts.

- **Présence d'une petite plage blanchâtre n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit ;**

  Une petite plage blanche sans trace de vert et ne dépassant pas 10 pour cent de la surface du fruit est admise.

- **De légères marques superficielles de pression.**

Elles doivent être pratiquement exemptes de terre.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 24	Légers défauts de forme
Photo 26	Plage blanche n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit
Photo 28	Légère marque superficielle de pression
Photo 30	Fruit pratiquement exempt de terre

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les fraises qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et propres à la consommation humaine.

Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- **Des défauts de forme ;**

  Des formes différentes liées au polymorphisme propre à certaines variétés, ne doivent pas être considérées comme des défauts. Des défauts de forme sont admis à condition qu'ils ne soient pas excessifs.

- **Une plage blanche dont la surface ne doit pas excéder un cinquième de la surface totale du fruit ;**

  Une plage blanche, sans trace de vert, ne dépassant pas 20 pour cent de la surface du fruit est admise.

- **De légères meurtrissures sèches non susceptibles d'évoluer ;**

  De légères meurtrissures sèches ou de légères crevasses sèches qui ne risquent pas d'évoluer en pourriture dans des conditions normales de commercialisation, sont admises.

- **De légères traces de terre.**

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 25	Défauts de forme
Photo 27	Plage blanche n'excédant pas un cinquième de la surface totale du fruit
Photo 29	Légère meurtrissure sèche
Photo 31	Légères traces de terre

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le calibre minimal est de :

- **25 mm pour la catégorie « Extra » ;**
- **18 mm pour les catégories I et II.**

Pour les fraises des bois, aucun calibre minimal n'est exigé.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95][1].

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

La tolérance de 5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie I. La tolérance de 0,5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II, y compris les meurtrissures.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 2 pour cent couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

1 https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=fr

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de fraises ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre minimal est autorisée.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité.

En catégorie « Extra », les fraises, à l'exclusion des fraises des bois, doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. En catégorie I, elles peuvent être moins homogènes quant au calibre.

Les fraises de la catégorie « Extra » doivent être très bien formées. Malgré le polymorphisme de certaines variétés, la forme des fruits doit être homogène dans un même colis.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire dissimuler dans les couches inférieures de l'emballage les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

B. Conditionnement

Les fraises doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et de la manutention.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptible d'affecter négativement le produit et sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages, peut entraîner un refoulement de la marchandise.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 32	Catégorie « Extra »
Photo 33	Catégorie I
Photo 34	Catégorie II
Photo 35	Emballage de vente
Photo 36	Pré-emballage

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[2] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Dans le cas de conditionnement en emballage, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté de l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée à l'emballage, soit par impression directe sur l'emballage à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées et/ou les mentions antérieures avoir été effacées.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale[3] si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

Aux fins de contrôle, le terme « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution, dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- **« Fraises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**

  L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.

- **Nom de la variété (facultatif).**

  L'indication de la variété est obligatoire pour toutes les catégories.

C. Origine du produit

2 Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

3 Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

– **Pays d'origine[4] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les fraises ont été produites (par exemple : « Produit d'Espagne» ou « Produit de France »).

L'indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, USA n'en est que l'acronyme admis pour indiquer l'origine du pays.

Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

D. Caractéristiques commerciales

– **Catégorie ;**

L'indication de la catégorie est obligatoire.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 37	Exemple de marquage imprimé sur le colis
Photo 38	Exemple de marquage sur l'étiquette

Adoptée en 1962

Dernière révision en 2010

Alignée avec la norme-cadre 2017

4 Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

Fresas

PRÓLOGO

En el marco de las actividades del Régimen para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas[1] creado en 1962 por la OCDE se publican folletos que incluyen comentarios e ilustraciones a fin de facilitar la interpretación común de las normas en vigor, tanto por parte de los servicios de control como de los medios profesionales responsables de la aplicación de las normas o interesados en los intercambios internacionales de estos productos.

El Régimen para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas está abierto a los países Miembros de la Organización de las Naciones Unidas o de sus instituciones especializadas o de la Organización Mundial del Comercio que deseen participar, de acuerdo con el procedimiento de participación según la Decisión del Consejo de la OCDE C(2006)95 de 15 de junio de 2006.[2]

La traducción en español ha sido realizada por los servicios del Ministerio de Economía de España y está aprobada por el Régimen de la OCDE para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas. No obstante, en caso de divergencia entre la traducción en español y el texto en francés/inglés sólo será válido el texto francés/inglés.

1 Norma igualmente recomendada por la Comisión Económica para Europa de la ONU con la referencia: Fresas CEE-ONU FFV-35

2 Para más información sobre el Régimen consultar el sitio http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

En las páginas siguientes, el texto oficial de la norma aplicables a los fresas [CEE-ONU FFV-35, versiones 2017] está señalado en **azul negrilla** ; el texto interpretativo OCDE de la norma esta señalado en *negro cursiva*.

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las fresas de las variedades (cultivares) obtenidas del género *Fragaria* L. que se destinen a la entrega en estado fresco al consumidor, con exclusión de las fresas destinadas a la transformación industrial.

Ilustración N^{o}	Título de ilustración
Foto 1	Ejemplo de variedades
Foto 2	Ejemplo de polimorfismo en una variedad de fresa
Foto 3	Fresas de bosque

FRESAS © OCDE 2021

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto establecer los requisitos de calidad de las fresas tras su acondicionamiento y envasado.

No obstante, en las fases siguientes al envío, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en la norma:

- **Una ligera falta de frescura y turgencia,**
- **Salvo en el caso de los productos clasificados en la categoría «Extra», una ligera alteración debida a su evolución y su naturaleza más o menos perecedera.**

El titular/ vendedor de los productos no podrá mostrar dichos productos, ofrecer para su venta, entregarlos o comercializarlos de cualquier otra forma no conforme con esta norma. El titular/vendedor será el responsable del cumplimiento de dicha conformidad.

A. Características mínimas / Requisitos mínimos

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, las fresas deben esta:

- **Intactas, sin dañar;**

  Les fresas no deben tener ningún daño o lesión que menoscabe la integridad del producto.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 4	Fruto con herida
Foto 5	Grieta non curada
Foto 6	Grieta causada por la lluvia

- **Sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo;**

  Les fresas deben estar exentos de enfermedades o de defectos pronunciados que afecten de manera apreciable su aspecto, su comestibilidad o su calidad de la conservación. En particular, esto excluye las fresas podridos, incluso si los signos de podredumbre son muy ligeros, pero con el riesgo de hacerlos impropios para el consumo una vez llegados a su lugar de destino.

  Se excluyen por tanto las fresas que presentan los siguientes defectos :

  a) Magulladuras pronunciadas,

  b) Quemaduras de sol,

  c) Signos de daños causados por enfermedades.

Ilustración Nº	Título de ilustración
Foto 7	Magulladuras pronunciadas
Foto 8	Quemaduras de sol
Foto 9	Oïdio
Foto 10	Antracnosis
Foto 11	Botrytis en fruto inmaduro

– **Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles;**

Las fresas deben estar prácticamente exentos de trazas aparentes de tierra, de polvo, de residuos de productos de tratamiento o de otras materias extrañas visibles.

La presencia de materia extraña visible puede restar valor a la presentación comercial y a la aceptación de los aguacates. Por lo tanto, el límite aceptable para "prácticamente libre" sería – en todas las clases – trazas de polvo. Exceso resto de polvo, suciedad o residuos químicos visibles daría lugar a un rechazo del producto.

Ilustración Nº	Título de ilustración
Foto 12	Fruta con tierra adherida

– **Con un aspecto fresco, pero sin lavar;**

Las fresas de aspecto viejo, secas o sin brillo están excluidas.

Ilustración Nº	Título de ilustración
Foto 13	Etapas de frescura

– **Prácticamente exentas de plagas;**

La presencia de plagas puede restar valor a la presentación comercial y a la aceptación de los aguacates. Por lo tanto, el límite aceptable para "prácticamente libre" sería, en todas las clases, la presencia ocasional de insectos, ácaros u otra plaga, cualquier colonia daría lugar al rechazo del producto.

– **Prácticamente exentas de alteraciones causadas por plagas;**

Daños en la pulpa causados por las plagas hacen que el producto no sea apto para el consumo. Por lo tanto, el límite aceptable para "prácticamente libre" sería - en todas las clases - rastros de daños causados por plagas.

Ilustración Nº	Título de ilustración
Foto 14	Ataques de thrips

– **Provistas de su cáliz (salvo en el caso de las fresas de bosque); el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deben estar frescos y ser de color verde;**

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 15	Cáliz fresco, son y sin pedúnculo
Foto 16	Pedúnculo arrancado
Foto 17	Cáliz seco
Foto 18	Fresas de bosque sin cáliz

– **Exentas de humedad exterior anormal;**

  Esta disposición se aplica en caso de humedad excesiva cuando, por ejemplo, el agua se acumule en un bulto, pero no se deba a la condensación que recubre los frutos a la salida de un almacén o vehículo frigorífico.

– **Exentas de olores y/o sabores extraños.**

  Esta disposición se aplica a las fresas almacenados o transportados en inapropiadas condiciones, de lo que resulte la absorción de olores y/o sabores en particular debido a la proximidad a otros productos que desprendan olores.

El desarrollo y condición de las fresas deberán ser tales que les permitan :

– **Soportar el transporte y la manipulación, y**

– **Llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.**

B. Disposiciones relativas a la madurez

Las fresas deben estar suficientemente desarrolladas y mostrar una madurez y/o xxx satisfactoria.

La forma, el tamaño y el color de la superficie según la variedad dan información sobre el nivel de madurez.

El desarrollo de las fresas puede ser afectado por el hielo, una polinización deficiente o por cualquier otra causa. Las fresas que muestren una deformación excesiva no están permitidas.

Las fresas deben mostrar un grado de madurez satisfactorio. Ya no madurarán más una vez recolectadas.

Los frutos demasiado maduros se deteriorarán rápidamente.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 19	Fruto insuficientemente desarrollado
Foto 20	Fruto hueco
Foto 21	Fruto inmaduro
Foto 22	Frutas sobremaduradas

C. Clasificación

Las fresas se clasificarán en una de las tres categorías siguientes.

i) Categoría «Extra»

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características de la variedad.

No se considera como defecto las diferentes formas ligadas al polimorfismo propio de ciertas variedades. Sin embargo, la forma debe ser regular, sin deformaciones o malformaciones.

Además, deben:

- **Tener un aspecto brillante, acorde con las características de la variedad,**
- **Estar exentas de tierra.**

No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales siempre que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

Ilustración Nº	Título de ilustración
Foto 23	Fruto perfecto

ii) Categoría I

Las fresas de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que estos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- **Un ligero defecto de forma;**

  No se considera como defecto las diferentes formas ligadas al polimorfismo propio de ciertas variedades.

- **Una pequeña mancha blanca que no represente más de un décimo de la superficie total del fruto;**

  Se admite una pequeña mancha blanca, sin trazas de verde, que no exceda del 10 por ciento de la superficie del fruto.

- **Ligeras señales de presión superficiales.**

Deben estar prácticamente exentas de tierra.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 24	Ligeros defectos de forma
Foto 26	Mancha blanca que no excede de un décimo de la superficie total del fruto
Foto 28	Ligeras señales superficiales de presión
Foto 30	Prácticamente exenta de tierra

iii) Categoría II

Esta categoría comprenderá las fresas que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad razonable y aptos para el consumo humano.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estas fresas podrán tener los defectos siguientes:

- **Defectos de forma;**

  No se considera como defecto las diferentes formas ligadas al polimorfismo propio de ciertas variedades.

- **Manchas blancas que no representen más de un quinto de la superficie total del fruto;**

  Se admite una mancha blanca, sin trazas de verde que no supere el 20 por ciento de la superficie del fruto.

- **Ligeras magulladuras secas que no evolucionen;**

  Se admiten ligeras magulladuras secas o ligeras grietas secas que no tengan peligro de evolucionar a podredumbre en condiciones normales de comercialización.

- **Ligeros restos de tierra.**

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 25	Defectos de forma
Foto 27	Mancha blanca que no excede de un quinto de la superficie total del fruto
Foto 29	Ligeras magulladuras secas
Foto 31	Ligeros restos de tierra

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre de las fresas vendrá determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

El calibre mínimo será el siguiente:

- **Categoría «Extra»: 25 mm.**
- **Categorías I y II: 18 mm.**

Las fresas de bosque no estarán sujetas a un calibre mínimo.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

Las tolerancias se aplican para permitir la desviación que se produce en el manejo y por el deterioro natural de los productos frescos a lo largo del tiempo.

La conformidad con las tolerancias debe determinarse usando al menos las Normas de Aplicación para los Controles de Conformidad que figuran en el Anexo II de la Decisión del Consejo del Programa de la OCDE sobre la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortaliza [C(2006)95).[1]

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría «Extra»

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que se ajusten a los de la categoría I. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que satisfagan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

La tolerancia del 5 por ciento se aplica a todos los defectos de forma, de piel o en la coloración admitidos en la Categoría I. La tolerancia del 0.5 por ciento se aplica a todos los defectos de forma, de piel y de color, así como contusiones, admitidos en la Categoría II.

ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de esta tolerancia, un 2 % de los frutos, como máximo, podrá consistir en productos que no cumplan los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre.

La tolerancia del 10 por ciento se aplica a todos los defectos de forma, de piel y color, así como contusiones, permitidos en la Categoría II. La tolerancia del 2 % se aplica a todos los defectos que no cumplan los requisitos mínimos así como a cualquier defecto que haga al producto impropio para el consumo (podredumbre).

iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

1 *https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=en*

La tolerancia del 10 por ciento se aplica a todas las malformaciones, defectos graves de piel y color así como a defectos que no cumplan los requisitos mínimos pero que no afecten a la comestibilidad del producto, tales como ligeros daños, suciedad o falta de frescura. La tolerancia del 2 por ciento se aplica a cualquier defecto que haga impropio al producto para el consumo (podredumbre).

B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías, se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de fresas que no satisfagan los requisitos de calibre mínimo.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y contener únicamente fresas del mismo origen, variedad y calidad.

En la categoría «Extra», las fresas (salvo las de bosque) deben ser especialmente homogéneas y regulares en cuanto al grado de madurez, la coloración y el calibre. En el caso de la categoría I, este último podrá ser menos homogéneo.

Las fresas de la categoría «Extra» deben estar muy bien formadas. A pesar del polimorfismo de ciertas variedades, todas las fresas de un mismo envase deben ser homogéneas en cuanto a forma.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

La presentación no debe inducir a error, p.e. colocar en las capas inferiores del envase producto de inferior calidad y tamaño al de la parte visible y del etiquetado.

B. Envasado

Las fresas deben envasarse de forma que su protección quede garantizada convenientemente.

La calidad, la solidez y el diseño de los envases deben permitirles proteger a los productos durante el transporte y las manipulaciones.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Se permitirá la utilización de materiales, especialmente papel o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.

Los envases deben estar exentos de materias extrañas.

Los materiales de limpieza deben ser utilizados para proteger el producto de materias extrañas como hojas, arena y tierra, que podrían causar un impacto negativo sobre el producto y en su presentación. Una falta evidente de limpieza en varios envases podría resultar en un rechazo de las mercancías.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 32	Categoría «Extra»
Foto 33	Categoría I
Foto 34	Categoría II
Foto 35	Paquete de ventas
Foto 36	Pre-embalaje

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada envase[2] llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

En el caso de productos envasados, todas las indicaciones deben estar agrupadas en el mismo lado del envase, bien en una etiqueta adherida o bien impresas en el envase con una tinta insoluble al agua.

En el caso de envases reutilizados, todas las etiquetas anteriores deben ser cuidadosamente retiradas y las indicaciones anteriores suprimidas.

A. Identificación

Envasador y/o expedidor / exportador:

Nombre y dirección física (por ejemplo calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o un código oficialmente reconocido por una autoridad nacional[3] si el pais que aplica dicho sistema figura en la base de datos de UNECE.

En relación con la inspección, la palabra «envasador» designa la persona o la empresa responsable del acondicionamiento de los frutos en el envase (no se trata del personal que ejecuta el trabajo, que es responsable solamente ante el empresario). La identificación simbólica no se refiere a una marca comercial, sino a un sistema controlado por un organismo oficial y que permite reconocer sin error a la persona o empresa responsable del acondicionamiento de los productos en el envase. Sin embargo la responsabilidad puede ser voluntaria u obligatoriamente asumida solamente por el expedidor frente a la inspección y en este caso la identificación de «envasador» tal como aquí se define no es ya necesaria.

B. Naturaleza del producto

– **«Fresas», si el contenido del envase no es visible desde el exterior;**

  El nombre del producto puede ser sustituido por una fotografía o un dibujo del producto.

– **Nombre de la variedad (facultativo).**

  La identificación de la variedad es facultativo para todas las categorías.

2 Estas disposiciones de etiquetado no se aplican a los envases de venta presentados en paquetes. Sin embargo, sí se aplican a los envases de venta (pre envases) presentados individualmente.

3 La legislación nacional de ciertos países exige la declaración explícita del nombre y la dirección. No obstante, en los casos en que se utiliza un código (identificación simbólica), los términos “embalador y/o expedidor” (o una abreviatura equivalente) deben figurar al lado de ese código (identificación simbólica).

C. Origen del producto

– **País de origen[4] y, con carácter facultativo, zona de producción, o denominación nacional, regional o local.**

El etiquetado deberá incluir el país de origen, es decir, el país en el que las fresas fueron cultivados (por ejemplo. «Producto de España», «Producto de Francia»).

La indicación debe de ser el nombre completo o el comúnmente utilizado. El término «completo» significa que las abreviaturas o acrónimos no están permitidos. Por otro lado, el nombre completo del país es el nombre oficial del país (p.e.: Reino de Países Bajos), por ejemplo el nombre comúnmente utilizado es Holanda o Países Bajos para el Reino de Países bajos, o el nombre comúnmente utilizado para Estados Unidos de América es EE.UU. En este contexto «EE.UU.» es el único acrónimo permitido cuando se indica el país de origen.

En su caso, la zona de producción o una denominación nacional, regional o local puede ser también indicada.

D. Características comerciales

– **Categoría.**

La indicación de la categoría es obligatoria.

E. Marca oficial de control (facultativa)

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 37	Ejemplo de marcado impreso en el envase
Foto 38	Ejemplo de marcado sobre etiqueta

Adoptado 1962

Última revisión 2010

Alineado con el formato estándar de 2017

4 Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

Illustrations

Ilustraciones

Definition of produce
Définition du produit
Definición del producto

photo 1: Examples of varieties – top left to right: Chandler, Elsanta, Gariguette, bottom: Camrosa

Exemples de variétés – en haut de gauche à droite : Chandler, Elsanta, Gariguette, en bas : Camarosa

Ejemplo de variedades (cultivares) – arriba de izquierda a derecha: Chandler, Elsanta, Gariguette abajo Camarosa

photo 2: Example of polymorphism in a strawberry variety (Oso Grande)

Exemple de polymorphisme d'une variété de fraises (Oso Grande)

Ejemplo de polimorfismo en una variedad de fresa (Oso Grande)

Definition of produce
Définition du produit
Definición del producto

photo 3: ***Wood Strawberries***

Fraises des bois

Fresas de bosque

Minimum requirements – intact
Caractéristiques minimales – entières
Características mínimas – enteros

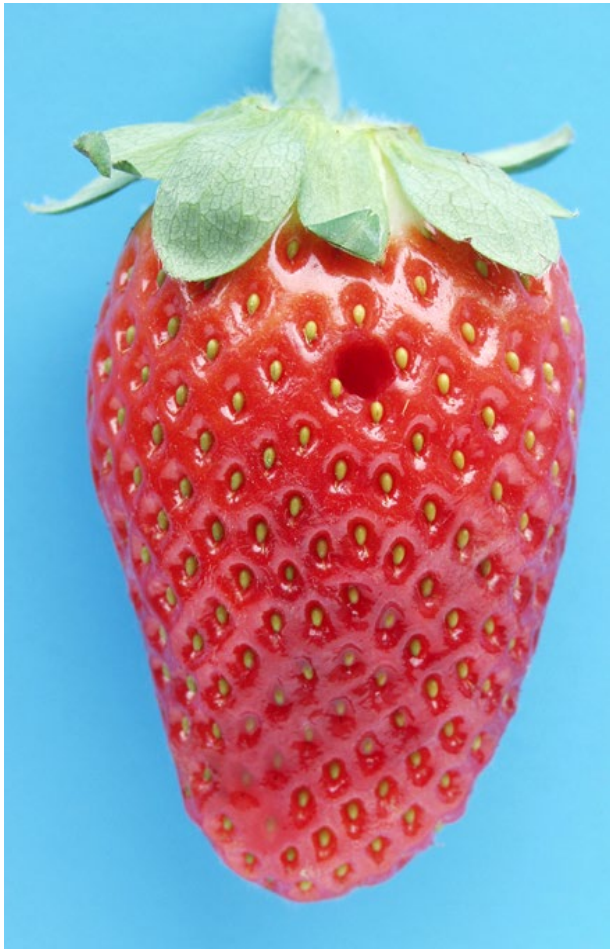

photo 4: Damaged fruit – Not allowed

Fruit endommagé – Exclu

Fruto con herida – Excluido

Minimum requirements – intact
Caractéristiques minimales – entières
Características mínimas – enteros

photo 5: Unhealed crack – Not allowed

Crevasse non cicatrisée – Exclu

Grieta non curada – Excluido

Minimum requirements – intact
Caractéristiques minimales – entières
Características mínimas – enteros

photo 6: Crack due to rain – Not allowed

Crevasse due à la pluie – Exclu

Grieta causada por la lluvia – Excluido

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – saines
Características mínimas – sanas

photo 7: Severe bruising – Not allowed

Meurtrissures profondes – Exclu

Magulladuras pronunciadas – Excluido

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – saines
Características mínimas – sanos

photo 8: ***Sunburn – Not allowed***

Brûlures dues au soleil – Exclu

Quemaduras de sol – Excluido

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – saines
Características mínimas – sanos

photo 9: Powdery mildew – Not allowed

Oïdium – Exclu

Oïdio – Excluido

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – saines
Características mínimas – sanos

photo 10: Anthracnose – Not allowed

Anthracnose – Exclu

Antracnosis – Excluido

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – saines
Características mínimas – sanos

photo 11: Botrytis on unripe fruit – Not allowed

Botrytis affectant un fruit non mûr – Exclu

Botrytis en fruto inmaduro – Excluido

Minimum requirements – clean
Caractéristiques minimales – propres
Características mínimas – limpios

photo 12: Soiled fruit – Not allowed

Fruit terreux – Exclu

Fruta con tierra adherida – Excluido

Minimum requirements – fresh in appearance
Caractéristiques minimales – d'aspect frais
Características mínimas – de aspecto fresco

photo 13: Left: fresh in appearance
Right: Old, dull fruit – Not allowed

À gauche : d'aspect frais
à droite : fruit vieux, sans brillance – Exclu

Enlaces: de aspecto fresco
a la derecha: fruto viejo, sin brillo – Excluido

Minimum requirements – practically free from damage caused by pests
Caractéristiques minimales – pratiquement exemptes d'attaques de parasites
Características mínimas – prácticamente exentos de danos causados por plagas

photo 14: Damage by thrips – Not allowed

Attaques de thrips – Exclu

Ataques de thrips – Excluido

Minimum requirements – with the calyx;
the calyx and the stalk (if present) must be fresh and green
Caractéristiques minimales – munies de leur calice ;
le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts
Características mínimas – Provistas de su cáliz;
el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deben estar frescos y ser de color verde

photo 15: Calyx and stalk fresh and green
Left: with stalk, right: without stalk – Allowed

Calice et pédoncule frais et verts
À gauche : munie de son calice, à droite : sans calice – Admis

Cáliz et pedúnculo frescas y de color verde
Enlaces: provistas de su cáliz, a la derecha: sin pedúnculo – Admitido

Minimum requirements – with the calyx;
the calyx and the stalk (if present) must be fresh and green
Caractéristiques minimales – munies de leur calice ;
le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts
Características mínimas – Provistas de su cáliz;
el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deben estar frescos y ser de color verde

photo 16: Torn off stalk – Not allowed

Pédoncule arraché – Exclu

Pedúnculo arrancado – Excluido

Minimum requirements – with the calyx;
the calyx and the stalk (if present) must be fresh and green
Caractéristiques minimales – munies de leur calice ;
le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts
Características mínimas – Provistas de su cáliz;
el cáliz y, de hallarse presente, el pedúnculo deben estar frescos y ser de color verde

photo 17: Withered calyx – Not allowed

Calice desséché – Exclu

Cáliz seco – Excluido

Minimum requirements – with the calyx (except in the case of wood strawberries)
Caractéristiques minimales – munies de leur calice (à l'exclusion des fraises des bois)
Características mínimas – Provistas de su cáliz (salvo en el caso de las fresas de bosque)

photo 18: Wood strawberries without calyx – Allowed

Fraises des bois sans calice – Admis

Fresas de bosque sin cáliz – Admitido

Maturity requirements – sufficiently developed, satisfactory maturity
Caractéristiques de maturité – suffisamment développés, maturité suffisante
Requisitos de madurez – suficientemente desarrolladas, madurez satisfactoria

photo 19: Insufficiently developed fruit – Not allowed

Fruit insuffisamment développé – Exclu

Fruto insuficientemente desarrollado – Excluido

Maturity requirements – sufficiently developed, satisfactory maturity
Caractéristiques de maturité – suffisamment développés, maturité suffisante
Requisitos de madurez – suficientemente desarrolladas, madurez satisfactoria

photo 20: Open hollow fruit – Not allowed

Fruit creux et ouvert – Exclu

Fruto hueco – Excluido

Maturity requirements – sufficiently developed, satisfactory maturity
Caractéristiques de maturité – suffisamment développés, maturité suffisante
Requisitos de madurez – suficientemente desarrolladas, madurez satisfactoria

photo 21: Unripe fruit: external and internal aspect – Not allowed

Fruit non mûr : aspect externe et interne – Exclu

Fruto inmaduro: aspecto externo y interno – Excluido

Maturity requirements – sufficiently developed, satisfactory maturity
Caractéristiques de maturité – suffisamment développés, maturité suffisante
Requisitos de madurez – suficientemente desarrolladas, madurez satisfactoria

photo 22: Overripe fruits – Not allowed

Fruits trop mûrs – Exclu

Frutas sobremaduradas – Excluido

Classification – shape
Classification – forme
Clasificación – forma

photo 23: Perfect fruit – Allowed in "Extra" Class

Fruit parfait – Admis en catégorie « Extra »

Fruto perfecto – Admitido en la clase «Extra»

photo 24: Slight defects in shape – Limit allowed in Class I

Légers défauts de forme – Limite admise en catégorie I

Ligeros defectos de forma – Límite admitido en categoría I

photo 25: Defects in shape – Limit allowed in Class II

Défauts de forme – Limite admise en catégorie II

Defectos de forma – Límite admitido en categoría II

Classification – white patch
Classification – plage blanche
Clasificación – mancha blanca

photo 26: White patch on one-tenth of the total surface area of the fruit
Left: white shoulder, right: white tip – Limit allowed in Class I

Plage blanche n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit
À gauche : épaule blanche, à droite : pointe blanche – Limite admise en catégorie I

Mancha blanca en un décimo de la superficie del fruto
izquierda: hombro blanco, derecha: punta blanca – Límite admitido en categoría I

Classification – white patch
Classification – plage blanche
Clasificación – mancha blanca

photo 27: White patch on one-fifth of the total surface area of the fruit
Left: white shoulder, right: white tip – Limit allowed in Class II

Plage blanche n'excédant pas un cinquième de la surface totale du fruit
À gauche : épaule blanche, à droite : pointe blanche – Limite admise en catégorie II

Mancha blanca en un quinto de la superficie del fruto
izquierda: hombro blanco, derecha: punta blanca – Límite admitido en categoría II

Classification – pressure mark
Classification – marque de pression
Clasificación – señales de presión

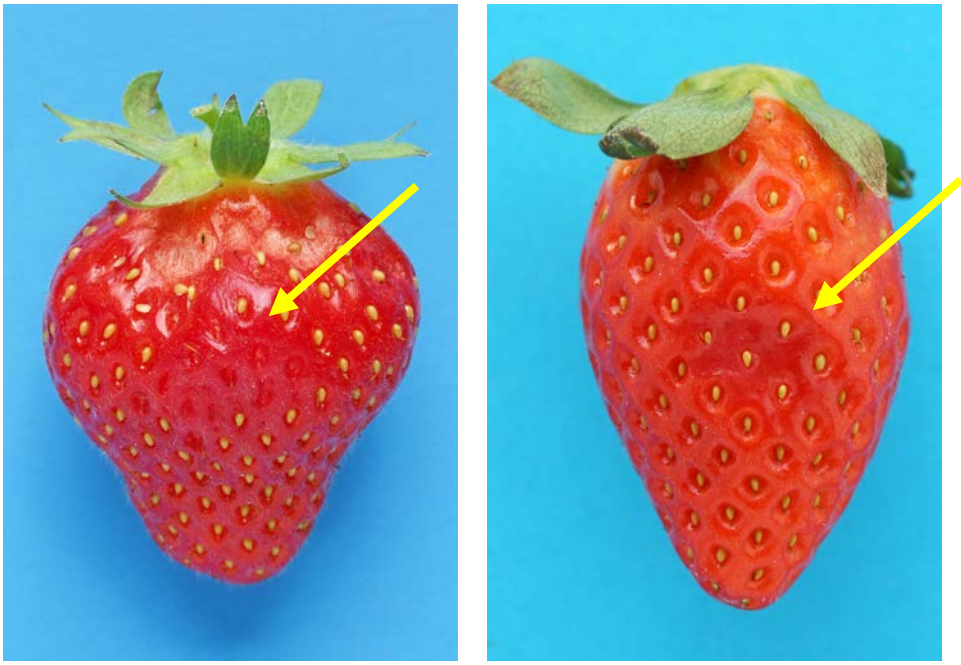

photo 28: Slight superficial pressure marks – Limit allowed in Class I

Légères marques superficielles de pression – Limite admise en catégorie I

Ligeras señales superficiales de presión – Límite admitido en categoría I

Classification – bruising
Classification – meurtrissure
Clasificación – magulladura

photo 29: Slight dry bruising not likely to spread – Limit allowed in Class II

Légères meurtrissures sèches non susceptibles d'évoluer – Limite admise en catégorie II

Ligeras magulladuras secas no susceptibles de evolucionar – Límite admitido en categoría II

Classification – soil
Classification – terre
Clasificación – tierra

photo 30: Practically free from soil – Limit allowed in Class I

Pratiquement exempte de terre – Limite admise en catégorie I

Prácticamente exenta de tierra – Límite admitido en categoría I

photo 31: Slight traces of soil – Limit allowed in Class II

Légères traces de terre – Limite admise en catégorie II

Ligeros restos de tierra – Límite admitido en categoría II

Presentation – uniformity
Présentation – homogénéité
Presentación – homogeneidad

photo 32: "Extra" Class – particularly uniform and regular in ripeness, colour and size

Catégorie « Extra » – particulièrement homogènes et régulières en maturité, coloration et calibre

Categoría «Extra» – especialmente homogéneas y regulares en madurez, coloración y calibre

Presentation – uniformity
Présentation – homogénéité
Presentación – homogeneidad

photo 33: Class I – slightly less uniform in ripeness, colour and size

Catégorie I – moins homogènes quant à la maturité, à la coloration et au calibre

Categoría I – menos homogéneas en madurez, coloración y calibre

Presentation – uniformity
Présentation – homogénéité
Presentación – homogeneidad

photo 34: Class II – produce presented in sales packages in a package

Catégorie II – produit présenté en emballages de vente dans un colis

Categoría II – producto presentado en paquetes de venta en un paquete

photo 35: Example of sales package

Exemple d'emballage de vente

Ejemplo de paquete de ventas

photo 36: Example of pre-package

Exemple de pré-emballage

Ejemplo de preembalaje

Marking
Marquage
Marcado

photo 37: Example of marking printed on the package

Exemple de marquage imprimé sur le colis

Ejemplo de marcado impreso en el envase

photo 38: Example of marking on a label

Exemple de marquage sur l'étiquette

Ejemplo de marcado sobre etiqueta

LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD "Scheme"
for the application of international standards for fruit and vegetables*

LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au "Régime" de l'OCDE
pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes*

LISTA DE LOS PAISES
actualmente miembros del "Régimen"
para la aplicación de las normas internacionales de frutas y hortalizas*

Member countries of the OECD / Pays membres de l'OCDE / Paises Miembros de la OCDE

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA
AUSTRIA/AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA
SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA
FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA
FRANCE/FRANCE/FRANCIA
GREECE/GRECE/GRECIA
HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA
IRELAND/IRLANDE/IRLANDA
ISRAEL/ISRAEL/ISRAEL
ITALY/ITALIE/ITALIA
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG/LUXEMBURGO
NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE/NUEVA ZELANDA
NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAÍSES BAJOS
POLAND/POLOGNE/POLONIA
SLOVAK REPUBLIC/REPUBLIQUE SLOVAQUE/REPÚBLICA ESLOVACA
SWEDEN/SUEDE/SUECIA
SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA
TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA

Non-OECD countries / Pays non membres de l'OCDE / Paises non-miembros de la OCDE

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/SUDÁFRICA
BRAZIL/BRESIL/BRASIL
BULGARIA/BULGARIE/BULGARIA
KENYA
MAROC/MOROCCO/MARRUECOS
ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA
SERBIE/SERBIA/SERBIA

* As of 1 March 2018 / à la date du 1er mars 2018 / 1 de marzo 2018

** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables
Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92-64-12420-2

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*	*€28.00*	*US$39.00*	*£25.00*
(51 1994 03 3 P) ISBN 978-92-64-04117-6			
Carrots / Carottes (2000)*			
(51 2000 01 3 P) ISBN 978-92-64-05890-7	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Broccoli / Brocolis (2000)*			
(51 2000 13 3 P) ISBN 978-92-64-08538-6	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*			
(51 2002 02 3 P) ISBN 978-92-64-09711-2	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Plums / Prunes (2002)*			
(51 2002 03 3 P) ISBN 978-92-64-09712-0	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Tomatoes / Tomates (2003)*			
(51 2002 04 3 P) ISBN 978-92-64-09713-9	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Avocados / Avocats (2004)*			
(51 2004 02 3 P) ISBN 978-92-64-01979-0	*€25.00*	*US$35.00*	*£22.00*
Beans / Haricots (2005)*			
(51 2005 14 3 P) ISBN 978-92-64-01327-X	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*			
(51 2005 13 3 P) ISBN 978-92-64-01324-5	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Strawberries / Fraises (2005)*			
(51 2005 12 3 P) ISBN 978-92-64-01322-9	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Melons / Melons (2006)*			
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Table Grapes / Raisins de table (2007)*			
(51 2006 12 3 P) ISBN 978-92-64-03129-4	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P) ISBN 978-92-64-04426-5 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Cucumbers / Concombres (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Pears / Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P) ISBN 978-92-64-06813-1 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Early and Ware Potatoes /
Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Apricots / Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P) ISBN 978-92-64-08489-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P) ISBN 978-92-64-08491-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Citrus fruit / Agrumes (2010)*
(51 2010 03 3 P) ISBN 978-92-64-08373-8 *€50.00* *US$67.00* *£42.00*

Apples / Pommes (2011)*
(51 2010 15 3 P) ISBN 978-92-64-08878-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Asparagus / Asperges (2011)*
(51 2011 06 3 P) ISBN 978-92-64-11358-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*
(51 2011 12 3 P) ISBN 978-92-64-16671-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Onions / Oignons (2012)*
(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Watermelons / Pastèques (2012)*
(51 2012 09 3 P) ISBN 978-92-64-17889-2 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Pomegranate / Grenade (2014)*
(51 2014 01 3 P) ISBN 978-92-64-20850-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Melons / Melons (2014)*
(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Shallots / Echalotes (2015)*
(51 2014 07 3 P) ISBN 978-92-64-21325-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*
(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*
(51 2015 20 3 P) ISBN 978-92-64-24867-0 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Cherries / Cerises (2015)*
(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Garlic / Aulx (2017)*
(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Leeks / Poireaux (2019)*
ISBN 978-92-64-73502-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Tomatoes / Tomates (2019)*
ISBN 978-92-64-74139-3 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Root and Tubercle Vegetables / Légumes à racine et à tubercule (2020)*
ISBN 978-92-64-8399-53 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

** Publications available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website*
Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE :
http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

Explanatory brochures of the standards – electronic updates
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique

Chicory / Endives (2019)* - ISBN 9789264509009 (PDF)
Mangoes / Mangues (2020)* - ISBN 9789264589735 (PDF)
Avocados / Avocats / Aguacates (Paltas) (2020)* - ISBN 9789264850323 (PDF)
Apples / Pommes (to come in 2021)*
Beans / Haricots (to come in 2021)*
Pears / Poires (to come in 2021)*
Plums / Prunes (to come in 2021)*
Strawberries / Fraises / Fresas (to come in 2021)*
Table grapes / Raisins de table (to come in 2021)*

Colour gauges
Échelles colorimétriques

Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging
Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant :

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92-64-29936-8
the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92-64-05910-8
the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92-64-05894-1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16

"

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

LIBRAIRIE EN LIGNE :
www.oecd.org/bookshop
(paiement sécurisé
par carte de crédit)

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

Je souhaiterais recevoir les brochures suivantes :(voir liste des publications également disponibles à la fin de cette publication)

Titre(s)	Cote(s) ou n° ISBN	Format Papier ou electronique	Nombre de copies	Coût unitaire (€, US$ ou £)	Coût total / (€, US$ ou £)
Total					

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :

Nom : ..... Date : .....

Adresse : .....

Ville : ..... Pays : ..... Signature :

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

ONLINE BOOKSHOP : www.oecd.org/bookshop (secure payment with credit card)

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

I wish to receive the following brochure(s) : (see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	CCote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US$ or £)	Total Cost (€uro, US$ or £)
Total					

Please complete the following details :

Name : ..... Date : .....

Address : .....

City : ..... Country : ..... Signature :

International Standards for Fruit and Vegetables

STRAWBERRIES

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the current standard for strawberries. It demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in strawberries. This brochure is trilingual (English, French, Spanish) and available in electronic format only.

Normes internationales pour les fruits et légumes

FRAISES

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les fraises. Elle décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur interêt pour le commerce international des fraises. La brochure est trilingue (anglais, français, espagnol) et est disponible uniquement en version électronique.

Normalisación internacional de frutas y hortalizas

FRESAS

Este folleto se publica en el marco de las actividades del Régimen para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas creado en 1962 por la OCDE. Incluye comentarios e ilustraciones a fin de facilitar la interpretación común de las normas en vigor y luego constituye un instrumento precioso tanto por parte de los servicios de control como de los medios profesionales responsables de la aplicación de las normas o interesados en los intercambios internacionales de estos productos. Este folleto es trilingüe (inglés, francés, español) y esta disponible solo en formato electrónico.

PDF ISBN 978-92-64-79805-2